**Autor**Andrea Perković
ShareTweetSaveEmail
1

♡ Priprema tortilja
• Glatko i kukurzno brašno pomiješati sa soli i praškom za pecivo te tome dodati mlaku vodu i majonezu. Sve izmiješati kako bi dobili glatku smjesu i ostaviti malo da odstoji. Pokriti dobivenu kuglicu tijesta vlažnom krpom.

Dok tijesto odmara pripremiti nadjev, umak i oprati salatu.

♡ Priprema nadjeva
• Tofu začiniti sa solju, paprom i začinom za tortilje te prepržii na malo maslinovog ulja. Tome dodati kukuruz šećerac te crveni grah i blago izdinstati odnosno termički obraditi.

• Zelenu salatu i matovilac oprati.

♡ Priprema umaka
• Kiselo vrhnje, Zvijezda majonezu i kisele krastavce pomiješati u zdjelici, začini sa soli, paprom i česnjakom u prahu.

♡ Dobivenu glatku smjesu za tortilje podijeliti na tri manje kuglice te svaku kuglicu razvaljati u oblik tanjura. Svaki "tanjur" prepeći na suhoj tavi na laganoj vatri.

Na svaki "tanjur" staviti malo umaka od kiselog vrhnja, Zvijezda majoneze i kiselih krastavaca, te staviti salatu, matovilac, nadjev i zatim malo umaka i sve zarolati i poslužiti uz salatu i Zvijezda majonezu i dodatne priloge po želji.

Dobar tek!

70 g Glatkog brašna
30 g Kukuruznog brašna
¼ čajna žličica Soli
¼ čajna žličica Praška za pecivo
1 čajna žličica Zvijedza majoneze
60 ml Mlake vode

180 g Tofua
50 g Kukuruza šećerca
50 g Crvenog graha
20 g Kiselih krastavaca
40 g Vrhnja sa sirom
4 jušna žlica Zvijezda majoneze
¼ čajna žličica Začina za tortilje
¼ čajna žličica Soli
¼ čajna žličica Papra
¼ čajna žličica Češnjaka u prahu
30 g Zelene salate
30 g Matovilca



NAMIRNICE

70 g Glatkog brašna
30 g Kukuruznog brašna
¼ čajna žličica Soli
¼ čajna žličica Praška za pecivo
1 čajna žličica Zvijezda majoneze
60 ml Mlake vode
180 g Tofua
50 g Kukuruza šećerca
50 g Crvenog graha
20 g Kiselih krastavaca
40 g Vrhnja sa sirom
4 jušna žlica Zvijezda majoneze
¼ čajna žličica Začina za tortilje
¼ čajna žličica Soli
¼ čajna žličica Papra
¼ čajna žličica Češnjaka u prahu

30 g Zelene salate
30 g Matovilca

Način pripreme

1

♡ Priprema tortilja
• Glatko i kukurzno brašno pomiješati sa soli i praškom za pecivo te tome dodati mlaku vodu i majonezu. Sve izmiješati kako bi dobili glatku smjesu i ostaviti malo da odstoji. Pokriti dobivenu kuglicu tijesta vlažnom krpom.

Dok tijesto odmara pripremiti nadjev, umak i oprati salatu.

♡ Priprema nadjeva
• Tofu začiniti sa solju, paprom i začinom za tortilje te prepržii na malo maslinovog ulja. Tome dodati kukuruz šećerac te crveni grah i blago izdinstati odnosno termički obraditi.

• Zelenu salatu i matovilac oprati.

♡ Priprema umaka
• Kiselo vrhnje, Zvijezda majonezu i kisele krastavce pomiješati u zdjelici, začini sa soli, paprom i česnjakom u prahu.

♡ Dobivenu glatku smjesu za tortilje podijeliti na tri manje kuglice te svaku kuglicu razvaljati u oblik tanjura. Svaki "tanjur" prepeći na suhoj tavi na laganoj vatri.

Na svaki "tanjur" staviti malo umaka od kiselog vrhnja, Zvijezda majoneze i kiselih krastavaca, te staviti salatu, matovilac, nadjev i zatim malo umaka i sve zarolati i poslužiti uz salatu i Zvijezda majonezu i dodatne priloge po želji.

Dobar tek!